

Wstrząśnięte, niemieszane...

Przez trzy dni w starachowickim hotelu Europa przygotowywano najwspanialsze drinki. Wszystko w ramach szkolenia



Po szkoleniu młodzi sami przygotowywali napoje. Po tym wszyscy obserwatorzy mogli spróbować dany koktajl.

Wymyślne drinki i koktajle przygotowywali przez trzy dni w starachowickim hotelu Europa barmani z Krakowa, którzy szkolili miejscowych barmanów. Kurs został sfinansowany częściowo przez fundusz unijny.

JEŹDŹA PO CAŁEJ POLSCE

Szkolenie rozpoczęło się w poniedziałek, zajęcia prowadzone były od godziny 9 do 16.15. Program kursu był dokładnie zaplanowany. Kurs został sfinansowany częściowo przez fundusz unijny, część kwoty, bo 230 złotych dopłacał każdy z uczestników.

Działalność programu wyjaśnił nam Michał Jancik, który szkolił barmanów razem z Jackiem Kotulą. - To program trzydniowy realizowany na zlecenie Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości, jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach europejskiego funduszu społecznego - mówi Michał Jancik, ekspert w dziedzinie win.

Program ten nazywa się „Turystyka Wspólna Spra-

wa” i polega na tym, że w regionach o dosyć dużym potencjale turystycznym, jednak nie dysponujących odpowiednią bazą hotelarską i restauracyjną prowadzone są szkolenia, które pomagają w przyszłości lepiej obsługiwać gości zagranicznych i krajowych. Chodzi między innymi o stworzenie bazy pracowników, którzy na temat jakości menu wiedzą bardzo dużo.

Program jest przygotowywany przez największych specjalistów w dziedzinie gastronomii i prowadzony jest w kilkunastu województwach w Polsce.

Przybyli do Starachowic fachowcy od kilkunastu lat zajmują się zawodowo tematyką gastronomiczną. Są to osoby, które pracują w restauracjach jako barmani, kelnerzy. Szkolący w Starachowicach panowie prowadzą w Krakowie Galicyjską Szkołę Smaku. Jest to firma szkoleniowa specjalizująca się w szkoleniach barmanów i kelnerów.

- W czasie tych zajęć staraliśmy się powiedzieć jak najwięcej rzeczy praktycznych

uczestnikom szkolenia. O tym, w jaki sposób produkowane są najważniejsze alkohole, jaka jest ich charakterystyka smakowa i w jaki sposób pracować w barze oraz na czym polega miksologia, czyli uczyć jak tworzyć i komponować drinki. Nie sposób jest komuś polecić jakiegoś koktajlu, jeżeli nie wie się jak on powinien smakować - mówi barman z Krakowa.

Na szkoleniu uczestnicy najwięcej informacji otrzymują na temat standardów przygotowania drinków.

Fachowcy bazują na własnych produktach. Jest to kilkadziesiąt najważniejszych alkoholi, z których robione są bardzo różne mieszanki alkoholi.

DRINKI ROBIŁO DZIESIĘĆ OSÓB

W grupie starachowickiej było dziesięciu uczestników kursu.

W drugim dniu po części teoretycznej nastąpiło przygotowywanie kursantów do wykonania jednego drinka. Ekspertem w dziedzinie alkoholi jest Jacek Kotula, barman z Krakowa. To właśnie pod jego okiem

młodzi sami przygotowywali napoje. Po czym wszyscy obserwatorzy mogli spróbować dany trunek.

- Kursy, które wykonujemy, są przeznaczone dla każdego, kto chce spróbować sił pracy w barze, restauracji. Ze względu na tematykę alkoholową dotyczą osób, które ukończyły 18 lat - mówi prowadzący kurs.

Dużą aktywność w tych kursach wykazuje województwo świętokrzyskie. Średnio dwa trzy razy w miesiącu odbywają się tu szkolenia.

Kursy prowadzi zawsze dwóch szkoleniowców. Każdy z nich specjalizuje się w innych dziedzinach. Jeden z kelnerów zajmuje się tematyką winiarską oraz serwisem kelnerskim. Drugi miksologią i alkoholem. Po zakończeniu kursu każdy uczestnik szkolenia przechodzi rozmowę kwalifikacyjną.

- Chcemy się upewnić, w jakim stopniu informacje zostały zapamiętane i każdy uczestnik szkolenia otrzymuje dyplom.

Amadeusz BIURKOWSKI
biurkowski@echodnia.eu



Michał Jancik, prowadzący szkolenie ekspert w dziedzinie win:

- Chodzi między innymi o stworzenie bazy pracowników, którzy na temat jakości menu wiedzą bardzo dużo.



Program jest przygotowywany przez największych specjalistów w dziedzinie gastronomii i prowadzony prawie w całej Polsce.